

GF15G/GF15PG



N° de série: ______________________



Mode d'emploi pour les friteuses de comptoir à gaz Globe modèles :

GF15G, GF30G et GF15PG, GF30PG

Pour l'entretien de votre friteuse à gaz :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

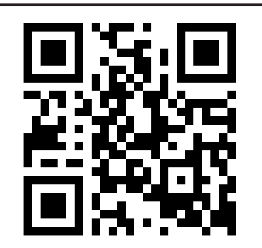


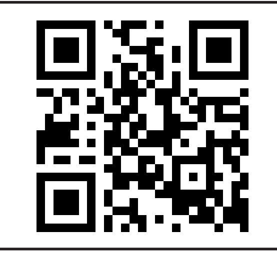
Table des matières



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM



03172014
Ver. 1 Rev. 1_2014

Attention propriétaires et opérateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales et provinciales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. N'essayer pas de réparer ou de convertir un appareil à gaz vous-même. Les réparations et conversions doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé Globe. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :



OU





Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil et aux biens sont signalés par :



Si les étiquettes de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Déballage et installation



POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que ce soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.

GAZ et PRESSION DE GAZ



Cet appareil est livré d'usine pour utilisation avec du gaz naturel ou du gaz GPL. Cet appareil **ne peut pas** être converti d'un type alimentation en gaz à l'autre. Une documentation peut être nécessaire pour des questions de garantie. Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.

AVERTISSEMENT : Un agent autorisé par l'usine doit effectuer tout entretien et réparation. Avant de procéder à un entretien ou une réparation, contactez Globe.



L'appareil doit être installé conformément au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane Installation Code, CSA B149.2 le cas échéant, et conformément aux codes locaux.



L'appareil et son robinet d'arrêt individuel (à fournir par l'utilisateur) doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant son robinet manuel d'arrêt du gaz pendant tout test de pression du système de canalisation d'alimentation en gaz à des pressions inférieures ou égales à ½ psi (3,45 kPa).

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour usage commercial uniquement.

Les instructions doivent être affichées dans un endroit visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises en cas d'odeur de gaz. Les consignes de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

DÉBALLAGE

Déballez la friteuse immédiatement après sa réception. Retirez la friteuse à gaz de la caisse; retirez tous les emballages sur et autour de l'appareil, et assurez-vous d'enlever le plastique de protection et les résidus de toutes les surfaces. Assurez-vous que toutes les pièces sont fournies.

Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours suivant la réception de la friteuse.**

Déballage et installation

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.

2. Choisissez un emplacement pour la friteuse qui offre une surface plane et solide, antidérapante, ininflammable et à l'écart des éviers et des dangers dus à l'eau, et est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.

3. L'appareil doit être installé sous une ventilation adéquate telle que requise par la réglementation locale.

   AVIS : Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient considérablement selon le lieu. L'appareil doit être installé conformément au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane Installation Code, CSA B149.2 le cas échéant, et conformément aux codes locaux.

4. Visser les pieds dans les écrous permanents situés aux quatre coins de l'appareil et serrez à la main. Les pieds doivent être installés pour permettre une ventilation suffisante de l'appareil.

5. Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds ont un réglage d'un pouce pour aligner l'appareil. Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pieds sont installés, soulevez l'appareil si nécessaire pour le déplacer .

6. Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine à 6 pouce de colonne d'eau pour le gaz naturel ou 10 pouces pour le GPL.

7. CES APPAREILS SONT À INSTALLER SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES SEULEMENT. Dégagements : 6" sur les côtés (152 mm) 6" à l'arrière (152 mm) 4" du plancher (102 mm)

8. N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation, sous l'unité par les pieds ou derrière l'appareil par le conduit de cheminée. Ne placez aucun objet entre le bas la partie inférieure de l'appareil et le comptoir.

9. Il doit y avoir un espace suffisant pour le retrait du panneau avant. Tous les principaux composants, à l'exception des brûleurs, sont démontables par l'avant si la conduite de gaz est déconnectée.

10. Il peut être nécessaire d'ajuster le rapport du volume de gaz et d'air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien agréé.

11. Le joint du filetage du tuyau doit être résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfié.



N'utilisez PAS de flamme nue pour détecter les fuites. Vérifiez tous les tuyaux de gaz pour vous assurer de l'absence de fuite avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser l'appareil.

MISE EN SERVICE :

La mise en service de votre nouvelle friteuse est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement sécuritaire du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'appareil, la ventilation, la conformité aux codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

Avertissements et précautions pour l'utilisation

AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES :



Pour votre sécurité, n'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Gardez l'endroit sans combustibles.



Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort et annule la garantie. Lisez les instructions d'installation, d'utilisation et les d'entretien avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.



Les instructions doivent être affichées dans un endroit visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises en cas d'odeur de gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz principal, éteignez toute flamme et source de chaleur et appelez les services d'urgence. Les consignes de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez des appareils de cuisson au gaz, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être prises :

Les surfaces extérieures de la friteuse peuvent devenir CHAUDES après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

- Ne touchez jamais directement les éléments de chauffage lorsque que la plaque à frire est allumée.
- Fermez toujours l'alimentation principale de gaz lors de l'entretien ou du réglage des pièces ou des accessoires , et avant de nettoyer.
- Ne laissez JAMAIS la friteuse allumée pendant la nuit*.
- N'utilisez pas cet appareil avec une conduite de gaz, un allumeur ou des robinets abimés ou qui fuient, ou si l'appareil est tombé ou endommagé. Appelez le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou pas vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, des blessures, et même la mort.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que l'usage prévu par le fabricant.
- N'utilisez jamais la friteuse comme source de chauffage
- La friteuse Globe ne contient **aucune** pièce réparable par l'utilisateur. Globe recommande que seuls des techniciens qualifiés effectuent les réparations. Ne démontez aucun composant ou panneau de service.
- Ne contournez, altérez, modifiez JAMAIS, cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie.
- Globe prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sans danger. Les procédures de coupe de l'acier utilisées pour la fabrication de ces appareils créent des arêtes vives. Ces arêtes vives sont enlevées au meilleur de notre capacité; toutefois, nous insistons que l'utilisateur soit prudent lorsqu'il touche cet appareil.
- Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des source de chaleur.
- Laissez refroidir la friteuse après utilisation et avant le démontage pour le nettoyage; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.



DANGER : Ne mélangez jamais de l'huile avec de l'eau dans la cuve pendant la cuisson ou le nettoyage car cela entraînera des éclaboussures qui peuvent provoquer de graves brûlures.

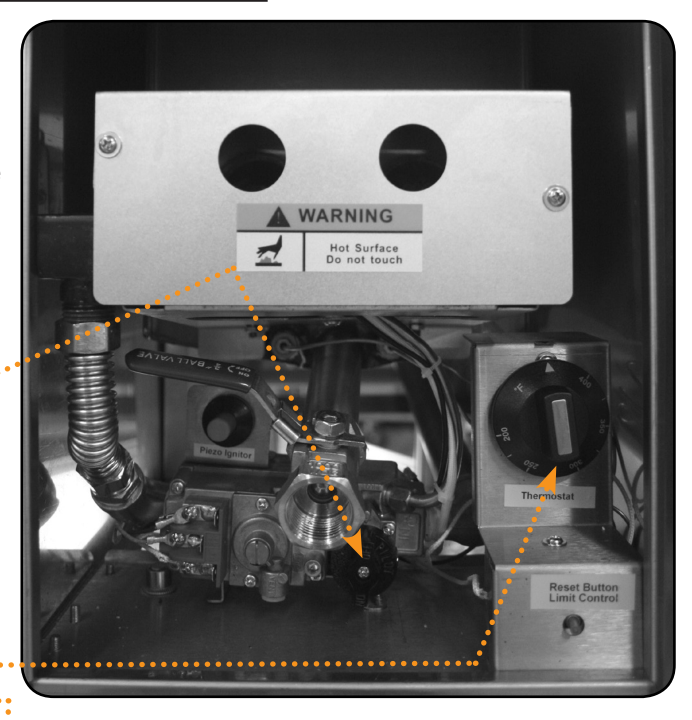
- Une fois que l'appareil a été allumé, la graisse ou l'huile deviennent très chaudes rapidement. Soyez prudent lorsque vous vous approchez de l'appareil et ne touchez jamais l'huile chaude.
- Si l'huile commence à fumer, éteignez l'appareil immédiatement. L'huile est trop vieille pour être utilisée ou la température est trop élevée.

Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

* REPORTEZ-VOUS AUX OPÉRATIONS D'ARRÊT POUR LA NUIT À LA PAGE 11

Mode d'emploi

Fonctionnement de la friteuse - Avant d'allumer la veilleuse et les brûleurs

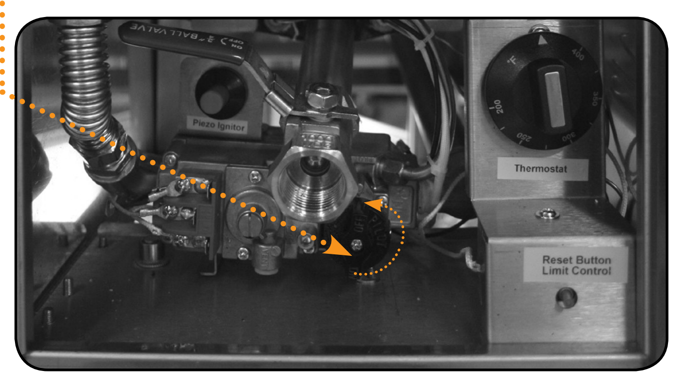


Remplissez la cuve avec de l'huile jusqu'à environ 2 cm (3/4") en dessous de la ligne de remplissage complet avec la graisse ou l'huile de friture approprié avant d'allumer la veilleuse. (La raison pour le remplissage de la cuve jusqu'à environ 2 cm (3/4") en dessous de la ligne de remplissage complet est que le la graisse ou l'huile de friture se dilate durant le préchauffage.) Si la graisse ou l'huile de friture se dilate au-dessus de la ligne de remplissage complet, le composé de friture peut déborder de la cuve pendant la cuisson. Remarque: il est impératif d'ajouter la graisse ou l'huile de friture dans la cuve avant d'allumer la veilleuse ou les brûleurs afin d'éviter d'endommager l'appareil pendant le processus d'allumage de la veilleuse.

Mode d'emploi

• Étape 1. Vérifiez que le robinet de gaz est en position "OFF".

• Étape 2. Vérifiez que le bouton de réglage de la température est en posi tion "OFF".



• Étape 3. Tournez le robinet de gaz sur la position "Pilot" (veilleuse) et attentez. Appuyez sur le bouton d'allumage de la veilleuse. Afin d'évacuer l'air du le système de conduite de gaz, lors de la première utilisation, maintenez le robinet en position "Pilot" (veilleuse) pendant 5 à 7 minutes jusqu'à l'allumage.

Si la friteuse à gaz ne dispose pas d'un système d'allumage de la veilleuse, allumez la veilleuse avec une allumette. Lorsque la flamme brûle, retirez l'allumette.

• Étape 4. Tournez le robinet de gaz sur la position "ON" et en utilisant le bouton de réglage de la température, réglez la température désirée. Vous pouvez surveiller l'état de la flamme à travers ce panneau.

Utilisation de la friteuse - instructions d'allumage de la veilleuse

Avant d'utiliser la friteuse, vérifiez qu'elle est à niveau. Ajustez les pieds pour mettre la friteuse à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé.

⚠ ATTENTION

N'allumez JAMAIS la veilleuse si la cuve est vide.

Tous les brûleurs sont allumés avec les veilleuses qui brûlent constamment. Tourner le bouton de réglage de la température sur la température désirée est tout ce qui est nécessaire pour mettre l'appareil en service. Le thermostat est réglable de 200 °F à 400 °F (93 °C à 204 °C).

Ne laissez pas de ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Autant que possible, éviter les fenêtres ouvertes près de la partie arrière ou des côtés de l'appareil. Évitez ventilateurs muraux qui créent des courants d'airs dans un local. Il est également nécessaire de permettre que suffisamment d'air pénètre dans le local pour compenser pour la quantité d'air évacué par les systèmes de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique sera inférieure à la normale, ce qui affectera le fonctionnement de l'appareil et causera des conditions de travail indésirables.

Une hotte bien conçue et correctement installée agira comme le cœur du système de ventilation du local ou de la zone dans laquelle l'appareil est installé, et les courants d'air n'affecteront pas l'appareil.

Tous les robinets et les thermostats doivent être vérifiés périodiquement. Consultez le centre de service agréé dans votre région.

Mode d'emploi

Première utilisation : Préparation de la friteuse

Avant que la friteuse puisse être utilisée, la cuve doit être préparée. Pour les instructions de comment préparer la cuve, reportez-vous à la page 13, dans la section de nettoyage et suivez les instructions de nettoyage de la cuve.

Utilisation normale de la friteuse :

1. Pour une utilisation normale, après avoir allumé la friteuse pour la première fois chaque jour, accordez 15 à 20 minutes à la graisse ou à l'huile pour atteindre la température désirée.

2. Placez le produit dans le panier pour le frire. Ne le remplissez pas à plus de 3/4 de sa capacité maximale. Remplissez les paniers lorsqu'ils sont placés sur les crochets de repos seulement. N'essayez pas de remplir les paniers quand ils sont immergés dans l'huile.



En fonction de la teneur en humidité du produit alimentaire, des projections d'huile peuvent se produire. Soyez prudent lorsque vous abaissez le panier dans l'huile. Ne touchez jamais l'huile avec vos mains.

3. Une fois que la graisse ou l'huile est à la température désirée, les brûleurs s'éteignent et le panier à frire mon être doucement abaissé. (Suivez les instructions de cuisson du produit à frire pour le temps de cuisson approprié.) **Ne salez PAS les aliments sur l'huile.**

4. Une fois le temps de cuisson du produit a été atteint, le panier de friture peut être soulevé et placé sur le crochet de repos pour l'égouttage. Laissez égoutter pendant 5 à10 secondes. Le produit peut alors être servi ou placé dans une étuve.

REMARQUE : le temps entre fritures pour pour permettre à l'huile de revenir à la température de friture d'origine est d'environ 5 à 7 minutes.

Le temps total de récupération entre la première friture et la friture suivante est d'environ 15 minutes.

Continuez d'utiliser la graisse ou l'huile à frire jusqu'à ce qu'elle s'obscurcisse, devienne très sale avec des particules alimentaires, et / ou si le produit alimentaire apparaitre sombre ou brûlé. Il peut être nécessaire de changer la graisse ou l'huile en fonction du produit à frire. (Par exemple : Les rondelles d'oignon ont tendance à dégrader l'huile plus rapidement que les frites). Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour l'entretien de la cuve et du réservoir et pour la vidange de l'huile.

Remplissage de la cuve (ATTENTION : N'ALLUMEZ JAMAIS LA VEILLEUSE OU LES BRÛLEURS SI LA CUVE EST VIDE)

1. Remplissez la cuve jusqu'à environ 2 cm en dessous de la ligne de remplissage complet. La graisse ou l'huile de friture se dilate lorsqu'elle est chauffée. Chauffez la graisse ou l'huile à 375 °F (190 °C) pendant 20 minutes, puis vérifiez le niveau. Ajoutez la quantité appropriée de graisse ou d'huile de sorte que leur niveau soit aligné avec la ligne de remplissage complet.
2. Si vous utilisez de la graisse de friture solide, placez suffisamment de graisse pour remplir au moins la moitié de la cuve. Ensuite, réglez la température à 200 °F (93 °C) et laissez la graisse se liquéfier. Ajoutez pour ajuster le niveau de graisse.
3. Utilisez une graisse de friture de qualité.
4. Filtrez la graisse de friture fréquemment, au moins une fois par jour.
5. Écumez les particules alimentaires fréquemment avec une passoire ou une écumoire.
6. Ajoutez au moins 15% (de la capacité de la cuve) de graisse fraîche tous les jours (ou plus si possible) sans surcharger. Si 15% de la graisse n'est pas utilisée quotidiennement, enlevez une partie de la graisse pour ajouter à 15% de graisse fraîche chaque jour.
7. Ne surchargez pas les paniers à frire. (Recommandé rempli au 3/4 ou environ 5 lbs ou 2,25 kg). Cela se traduira par un temps de récupération et de cuisson plus longs, et par l'absorption de graisse par le produit.
8. Préparez les aliments correctement.
9. Ne salez pas la graisse. Ne salez pas les aliments lorsque le panier est au-dessus de la cuve.
10. Assurez un bon fonctionnement du thermostat en vérifiant la température de la graisse avec thermomètre pour friture fiable. La température de la graisse doit être comparable à celle de réglage du thermostat..
11. Gardez la cuve de friture et les sondes thermiques propres.

Mode d'emploi

ARRÊT PENDANT LA NUIT

Tournez le bouton de réglage de la température en position éteinte Ou tournez le robinet Off/Pilot/On sur Pilot (veilleuse) si vous ne souhaitez pas changer le réglage de la température. (La flamme de la veilleuse à elle seule maintient la température de la graisse à 130-145 °F (54-63 °C). Cela réduira le temps de préchauffage lorsqu'il la friteuse est remise en marche.)

Un couvercle est recommandé au cas où la friteuse reste prête à l'emploi, mais est complètement éteinte.

ARRÊT PROLONGÉ (4 JOURS OU PLUS)

1. Tournez le bouton de réglage de la température en position éteinte
2. Tournez le robinet Off/Pilot/On sur la position Off
3. Tournez le robinet manuel sous l'appareil sur la position Off.
4. Tournez robinet d'alimentation sur position fermée (pas fourni par Globe).
5. Toute l'ouverture de conduit de cheminée sur la partie supérieure arrière de l'appareil doit toujours être laissée à découvert.

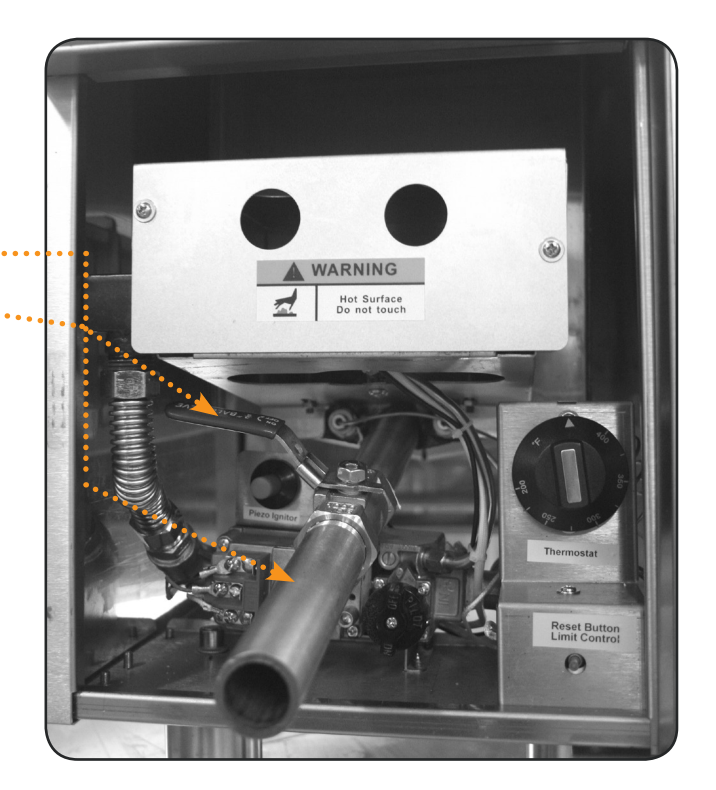
Instruction pour la vidange d'huile

Laissez la friteuse ainsi que l'huile refroidir avant la vidange. Ne vidangez jamais l'huile lorsque que la friteuse est allumée.

Un tube d'extension pour la vidange a été fourni et est attaché à l'intérieur de la porte principale.

Vissez le tuyau d'extension pour la vidange dans la vanne de vidange principale. Une fois qu'il est fixé, utiliser la poignée bleue; ouvrez la vanne pour libérer l'huile.

Vidanger l'huile dans un bac à déchets.



Instructions de nettoyage



- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage abrasifs ou inflammables.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute partie de la friteuse, à l'exception de la cuve à huile.
- N'utilisez **JAMAIS** de tampon à récurer, de la laine d'acier ou des matériaux abrasifs, ou des nettoyants contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac ou des produits chimiques contenant du brome car ils détériorent l'acier inoxydable et de raccourcissent la durée de vie de l'appareil.



LE ROBINET PRINCIPAL DE GAZ DOIT ÊTRE EN POSITION FERMÉE LORS DU NETTOYAGE DE LA FRITEUSE. APRÈS LE NETTOYAGE, LE ROBINET DE GAZ DE GAZ PEUT ÊTRE REMIS EN POSITION OUVERTE. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DANS CE MANUEL POUR RALLUMER LES VEILLEUSES DE LA FRITEUSE.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder la friteuse attrayante et performante. Attendez jusqu'à ce que la friteuse soit refroidie après que l'appareil a été éteint. Suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Boitier	Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable de la friteuse. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	Chaque jour
Bordure arrière anti-éclaboussures	Nettoyer à fond. Essuyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude propre, légèrement savonneuse puis essuyez à nouveau les éclaboussures avec un chiffon humide.	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être réglé à la température recommandée de maintien pendant la nuit ou éteint s'il n'est pas utilisé. Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz principal . Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons	Chaque jour

Instructions de nettoyage

NETTOYAGE RECOMMANDÉ (SUITE)

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Cuve	Attendez que la friteuse et l'huile soient complètement refroidies. Retirez les paniers à frire et le couvercle du brûleur. (Nettoyez ces éléments séparément) Filtrez la graisse ou l'huile dans un récipient propre. Vérifiez qu'il ne reste ***PAS*** de graisse ou d'huile dans la cuve. (Si la cuve est laissé vide pendant plus de 2 minutes, éteignez la veilleuse. Si cela n'est pas fait, la cuve peut être endommagée). Avant d'allumer les brûleurs de la friteuse ajoutez de l'eau froide jusqu'à la ligne "MAX". Ajoutez une solution de nettoyage appropriée, en suivant les instructions du produit de nettoyage. Allumez le brûleur et tournez le thermostat sur 250 °F (121 °C). Portez la solution à une ébullition légère. Laissez bouillir la solution et l'eau suffisamment longtemps pour détacher ou dissoudre tous les dépôts de vernis ou de carbone. Cela devrait prendre environ 30 minutes à une heure. (Ne placez AUCUNE partie de votre corps au-dessus de la cuve pendant le l'ébullition) Éteignez l'appareil. Assurez-vous que la veilleuse est éteinte. Laissez la friteuse et la solution *refroidir complètement* et rincez avec de l'eau propre, puis rincez à nouveau avec 2 tasses de vinaigre. Rincez à l'eau propre jusqu'à ce que l'odeur de vinaigre est dissipée. La cuve doit être soigneusement rincée car même une trace de produit de nettoyage laissée à l'intérieur de la cuve contaminera la graisse ou l'huile. (N'ARROSEZ PAS AVEC UN TUYAU D'ARROSAGE) Égouttez bien toute l'eau, la solution de nettoyage eau-vinaigre etc. de la cuve. **Séchez soigneusement. ATTENTION : L'eau et l'huile seront projetées si l'appareil est opérationnel. Cela causera des brûlures à l'utilisateur. Chaque partie de la cuve doit être sèche avant de l'utiliser avec de l'huile pour la friture.** Couvrez la cuve si la graisse ou l'huile sera ajoutée à une date ultérieure. Après que l'appareil est complètement sec, replacez le couvercle du brûleur, et la graisse ou l'huile peut être ajoutée dans la friteuse.	Hebdomadaire ou Au besoin
Régulateur	Nettoyez le régulateur. Assurez-vous que l'évent est ouvert et n'est pas bloqué. Un évent bloqué cause des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas aussi bien que possible et cela peut raccourcir la durée de vie du produit.	Mensuel

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Cuve - la graisse ne chauffe pas	La température de la friteuse est trop basse	Réglez la température de la friteuse
	La canalisation de gaz est fermé	Ouvrez le robinet
	La veilleuse n'est pas allumée	Allumez la veilleuse
	Cause inconnue	Appelez le service à la clientèle
La flamme est trop haute ou trop basse	Le bouton de réglage est tourné vers le haut ou vers le bas	Réglez la flamme avec le bouton de réglage
La veilleuse ne reste pas allumée	La flamme est trop basse	Réglez la hauteur de la flamme de la veilleuse
	Le tube de la veilleuse est bouché	Remplacez le tube de la veilleuse. Appelez le service à la clientèle
Forte odeur de gaz dans la zone de cuisson	Fuite dans la canalisation de gaz	Fermez le robinet principal de gaz. N'ALLUMEZ PAS DE FLAMME, n'enflammez rien, n'allumez pas d'appareil électrique. Appelez les pompiers. Appelez le service à la clientèle
La graisse ou l'huile chauffe lentement	Accumulation de carbone	Nettoyez l'appareil
	La température de la friteuse est trop basse	Augmentez la température de la friteuse
	Cause inconnue	Appelez le service à la clientèle
La graisse ou l'huile ne maintient pas la chaleur	Friteuse surchargée	Diminuez la quantité de produit
	La température de la friteuse est réglée trop bas	Réglez la température de la friteuse
	Haute teneur en humidité du produit	Vérifiez le produit pour une sursaturation en humidité. Remplacer le produit si nécessaire
Une fumée excessive et ou un assombrissement de l'huile	La température de la friteuse est trop haute	Réglez la température de la friteuse
	La graisse ou l'huile est vieille et pleine de particules alimentaires	Filtrez ou écumez l'huile Remplacez complètement la graisse ou l'huile Utilisez une huile de qualité
	Mauvaise préparation des aliments Pas assez de produit Trop de produit	Vérifiez si les aliments se désagrègent Remplacez le produit alimentaire si nécessaire Remplissez le panier au niveau approprié Réduisez le panier pour obtenir des conditions de friture appropriées
Le type de gaz de l'appareil doit être converti	L'appareil est livré d'usine pour fonctionner au gaz naturel OU au GPL. La conversion de cet appareil est sans objet.	Contactez Globe. N'essayez pas de convertir.

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au : 866-260-0522.

CALIBRAGE DU THERMOSTAT

Le réglage de température de la friteuse est calibré en usine. Si les résultats de cuisson indiquent que l'appareil ne maintient pas des températures correctes, consultez un centre de service agréé.

Garantie limitée

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 2 ans. La garantie sur la main d'œuvre est de deux ans à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. La garantie couvre les appels de service sur place dans les 60 miles (96 km) d'une société de service agréée. L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaire au taux en vigueur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agrée par GFE pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services rendus à un tarif d'heures supplémentaires ou de prime. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normal et les taux de services de prime. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est offerte aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à ce que le formulaire d'enregistrement d'installation/de garantie dûment rempli et signé ou une inscription en ligne ait été reçu par GFE dans les 30 jours à compter de la date d'installation. Enregistrez votre appareil en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form. Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus de deux (2) ans à compter de la date d'expédition de l'usine.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR **WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM** POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

